## QUENELLES ALSACIENNES

Préparation: 25 mn. Cuisson: 15 mn. Pour 4 personnes: 700 g de foie de génisse, 100 g de lard fumé, 1 oignon, 1 dl de lait, 1 petit pain au lait, 2 oeufs entiers, 4 c à soupe de semoule, 1 c à soupe de farine, muscade, sel, poivre, quelques feuilles de salade pour la garniture du plat.

Passer au mixeur le foie, le lard fumé, 1 oignon préalablement épluché et coupé en quatre, ajouter le lait, le petit pain coupé en morceaux, les oeufs, la semoule, la farine, saler, poivrer, ajouter une pointe de muscade râpée puis mixer à nouveau quelques instants de façon à obtenir un mélange bien homogène et pas trop liquide. Avec cette farce, confectionner des petits pâtés. Pendant ce temps, amener à ébullition une casserole remplie de bouillon (frais ou obtenu à partir d'un cube): le laisser frémir sur feu très doux. Plonger les quenelles une par une dans le liquide à peine frémissant (pas plus de 6 à la fois). Attendre le retour de l'ébullition. Lorsque les quenelles remontent à la surface, elles sont cuites. Les conserver au chaud et les servir dressées sur un plat garni de feuilles de salade.

## QUENELLES DE FOIE

Passez 350 g de foie à la moulinette, avec 100 g de lard fumé et un petit oignon. Ajouter une poignée de mie de pain trempée dans du lait et 2 c à soupe de farine et un oeuf. Mélanger, former des boulettes. Faites-les pocher dans de l'eau bouillante salée, lorsqu'elles remontent à la surface, retirez-les avec une écumoire.

## QUENELLES DE FOIE ALSACIENNE

350 g de foie de boeuf, 1 oignon, un petit bouquet de persil, 70 g de lard fumé, 2 oeufs entiers, 7 cuillerées de farine, 2 cuillerées de semoule.

Passer le tout au hachoir. La pâte à quenelles doit être assez consistante pour que l'on puisse la mettre sur la planche à hacher sans qu'elle coule. Entre-temps faire bouillir de l'eau salée, puis amener la planche sur laquelle la pâte a été découpée (à peu près 4 cm de long sur 1/2 cm d'épaisseur) et l'appuyer sur le rebord de la casserole, afin de faire glisser facilement les quenelles. Celles-ci gonflent  dans l'eau. Lorsqu'elles remontent elles sont cuites. Ecumer et napper d'oignons émincés dorés dans le beurre.

## QUENELLES DE MOELLE

Ecraser la moelle en faire une pâte bien lisse, ajouter un peu d'oeuf battu, sel, poivre, muscade et un peu de beurre. Sécher avec de la semoule très fine. Laisser reposer, rouler en boulettes, cuire dans le bouillon de pot-au-feu.

## QUENELLES DE BROCHET A LA LYONNAISE

Proportions pour 4 personnes: 250 g de chair de brochet, 100 g de beurre, 3 blancs d'oeufs, panade faite avec: 125 g de farine, 4 jaunes d'oeufs, 2 dl de lait, sel, poivre, 1 pincée de muscade.

La chair de brochet étant parfaitement nette, sans arêtes et sans peau, pilez-la en ajoutant, par petites noix le même poids de beurre. Lorsque vous avez obtenu une pâte lisse et homogène, ajoutez la panade ainsi préparée: incorporez les jaunes d'oeufs à la farine, ajoutez le lait, assaisonnez et portez ce mélange à ébullition en brassant; c'est en somme une crème pâtissière épaisse sans sucre. Mélangez donc la panade refroidie avec le poisson et le beurre ajoutez les blancs d'oeufs battus. Vérifiez l'assaisonnement trop souvent les quenelles sont fades, Passez cette purée au tamis. Etendez-la en une couche de 2 cm d'épaisseur sur un plat émaillé et laissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Façonnez les quenelles en forme de gros bouchons et faites-les pocher à l'eau frémissante salée 7 à 8 mn. Egouttez soigneusement, il faudra encore 8 à 10 mn de cuisson dans le ragoût ou dans la sauce qu'elles accompagneront. Ici, elles ont été dégustées avec une béchamel légère largement assaisonnée de crème saupoudrée de gruyère et de chapelure et gratinée à feu vif.

## QUENELLES DE BROCHET AU SAUMON FUME

8 grosses quenelles de brochet, 1 belle tranche de saumon fumé. Sauce: 50 g de beurre, 40 g de farine, 1/2 litre de lait (ou 1/4 litre de lait et 1/4 litre de fumet de poisson, si vous en avez), sel, poivre, 1 c à café de concentré de tomates, 75 g de crevettes grises cuites et décortiquées. A volonté, quelques crevettes bouquets pour décorer.

Faites fondre le beurre, saupoudrez de farine, remuez pendant quelques minutes sans laisser prendre couleur. Mouillez de lait, assaisonnez, laissez épaissir pendant 15 mn en remuant. Ajoutez le concentré de tomates et les crevettes, gardez au chaud. D'autre part, faites pocher les quenelles 15 mn à l'eau frémissante. Egouttez-les et enroulez-les dans une languette de saumon fumé. Rangez les quenelles dans un plat à gratin, nappez de sauce et faites gratiner. Décorez à volonté de crevettes bouquets.

## QUENELLES DE BROCHET AU SAUMON FUME

1 boîte de quenelles de brochet, 1 échalote, 1 noix de beurre, 1 grand verre vin blanc, 1 c à café de concentré de tomates, 1 dl de crème, 1 petit verre de cognac, 4 tranches de saumon fumé, 4 fleurons, sel, poivre, persil, 100 g de crevettes.

Faire fondre l'échalote hachée dans le beurre. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire. Incorporer le concentré de tomates et la crème. Laisser cuire quelques minutes et ajouter le cognac au dernier moment. Assaisonner de sel et généreusement de poivre. Chauffer les quenelles dans leur cuisson. Rouler les quenelles dans le saumon fumé. Garnir de crevettes chauffées dans un peu de vin blanc et terminer la décoration avec les fleurons passés au four. Napper avec la sauce et garnir de persil.

## QUENELLES DE BROCHET, SAUCE NANTUA

Pour 6 personnes: une douzaine de quenelles de brochet en boîte. Sauce: 50 g de beurre d'écrevisse, 30 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 1/2 l de lait, 1 dl de crème fraîche, sel, poivre.

Faire fondre le beurre et le beurre d'écrevisse dans une petite casserole, saupoudrez de farine; laissez cuire 5 mn en tournant. Mouillez de lait, ajoutez la crème, laissez épaissir une dizaine de minutes en remuant. Egouttez les quenelles et rangez-les dans un plat allant au four, nappez-les de sauce et passez à four chaud 15 mn. Vous pouvez aussi faire les quenelles vous-même: pilez 500 g de chair de brochet finement avec 175 g de beurre ramolli; battez bien le mélange qui doit être lisse et fin. Incorporez 3 jaunes d'oeufs un à un, puis les blancs en neige. Assaisonnez. Laissez reposer cette préparation pendant 3 h, puis roulez-la en quenelles sur une planche farinée. Faites-les pocher pendant 20 mn à l'eau frémissante salée; il faut éviter l'ébullition. Terminez la cuisson au four comme précédemment après les avoir nappées de sauce. On peut ajouter des queues d'écrevisses ou des crevettes dans la sauce et une truffe en lamelles.

## QUENELLES DE BROCHET A LA LYONNAISE

Proportions pour 4 personnes: 250 g de chair de brochet, 100 g de beurre, 3 blancs d'oeufs, panade faite avec: 125 g de farine, 4 jaunes d'oeufs, 2 dl de lait, sel, poivre, 1 pincée de muscade.

La chair de brochet étant parfaitement nette, sans arêtes et sans peau, pilez-la en ajoutant, par petites noix le même poids de beurre. Lorsque vous avez obtenu une pâte lisse et homogène, ajoutez la panade ainsi préparée: incorporez les jaunes d'oeufs à la farine, ajoutez le lait, assaisonnez et portez ce mélange à ébullition en brassant; c'est en somme une crème pâtissière épaisse sans sucre. Mélangez donc la panade refroidie avec le poisson et le beurre ajoutez les blancs d'oeufs battus. Vérifiez l'assaisonnement trop souvent les quenelles sont fades, Passez cette purée au tamis. Etendez-la en une couche de 2 cm d'épaisseur sur un plat émaillé et laissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Façonnez les quenelles en forme de gros bouchons et faites-les pocher à l'eau frémissante salée 7 à 8 mn. Egouttez soigneusement, il faudra encore 8 à 10 mn de cuisson dans le ragoût ou dans la sauce qu'elles accompagneront. Ici, elles ont été dégustées avec une béchamel légère largement assaisonnée de crème saupoudrée de gruyère et de chapelure et gratinée à feu vif.

## QUENELLES DE CHAMPIGNONS

Hacher des restes de viande et 500 g de lard frais. Blanchir 500 g de champignons. Les hacher, les mélanger avec la viande, 1 oeuf, 1 petit pain trempé dans du lait et pressé; sel, poivre, quelques cuillerées de crème , du persil. Former des boulettes. Si la masse est trop sèche, ajouter encore un jaune d'oeuf, si elle est trop humide, ajouter de la chapelure. Retournez les quenelles aplaties dans de la chapelure et les faire rôtir au beurre.